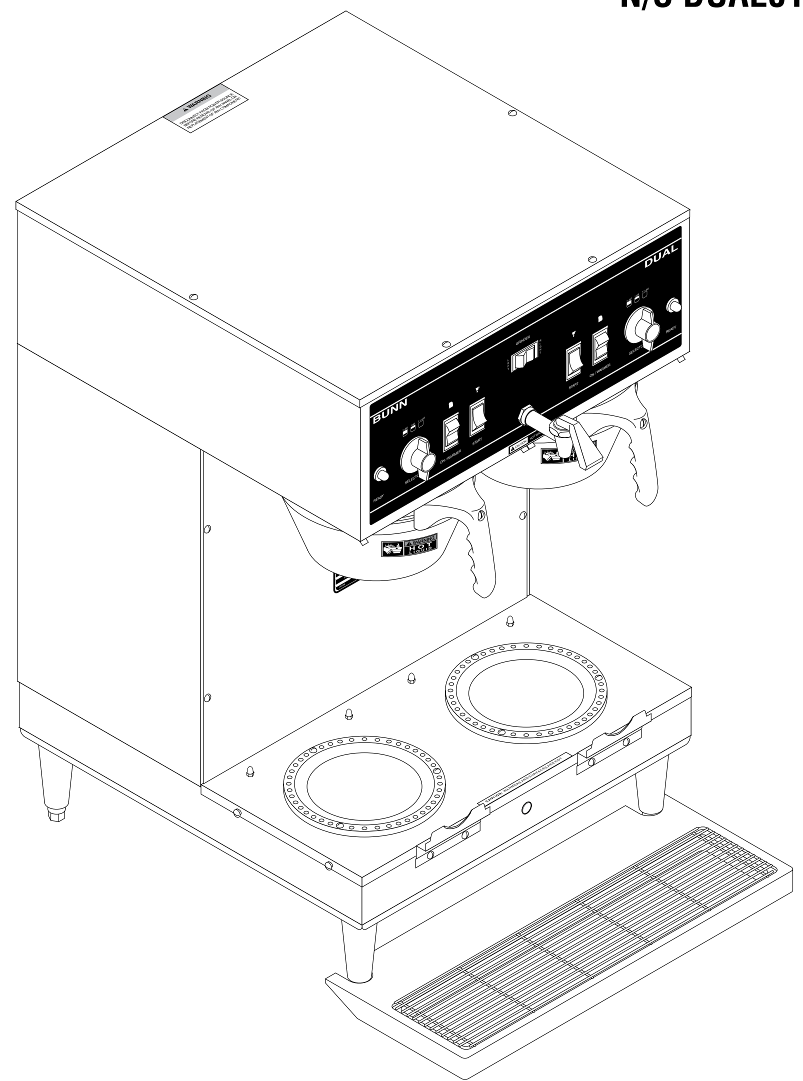
BUNN®



Antes de energizar este producto favor de leer todas las instrucciones de uso y conexion.

N/S DUAL010000 y siguientes

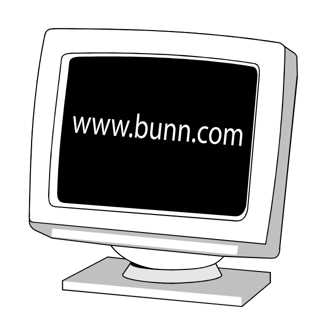


MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
TELÉFONO: (217) 529-6601   FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:
1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1año en mano de obra.
2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
   a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
   b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
   c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

AVISOS A LOS USUARIOS

El aviso en esta cafetera debe conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



00658.0000

ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

ELCONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES

WARNING

- Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.
- Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.
- Electrically ground the chassis.
- Follow national/local electrical codes.
- Do not use near combustibles.

FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT

THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE

00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION

00831.0000

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



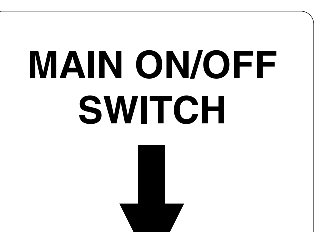
00824.0002

WARNING

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

37881.0000

¡ADVERTENCIA!
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.
Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

39803.0000

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

CAUTION WARMERS AND SURFACES ARE HOT

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES

12364.0000



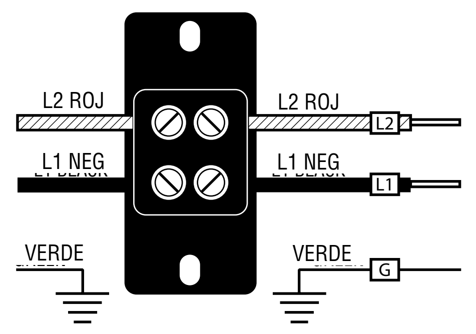
ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

20201.5600

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

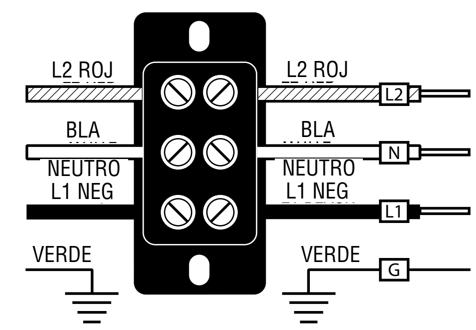
PRECAUCIÓN - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos de la cafetera, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.



Modelos para 200, 230 y 240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (Neutro, L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN-La instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Quite el panel delantero de debajo de la cabeza de rociado.
   Modelos con conjuntos de control electrónicos:
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición “OFF” (apagado).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente hacia la izquierda la perilla del termostato de control a la posición “OFF” (apagado).
4. Pase el cordón por el protector contra tirones y conéctelo al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Vuelva a poner el panel delantero.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la preparación inicial.

Nota Importante: Si el cable de alimentacion se daña, este debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio, con el fin de evitar algun riesgo de descarga o accidente considerable.

El tipo de sujeta-cables empleado para este producto es tipo “Y”.

La construccion de este producto esta diseñada de manera que su aislamiento electrico no es alterado por salpicaduras o derramamiento de liquidos durante su operacion.

Advertencia: Antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentacion deben ser desconectados.

Los medios de conexion y desconexion se integran en la instalacion fija y sobre los polos que energizan a esta producto.

ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Este distribuidor debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 138 y 620 kPa) (20 y 90 lb/pulg^2) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg^2) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg^2). La conexión de entrada de agua es una conexión abocinada de 1/4".

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda tubo de cobre de 1/4" para instalaciones a menos de 7,5 m (25 pies) de una tubería de suministro de agua de 1/2" y de 3/8" para instalaciones a más de 7,5 m (25 pies). La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo puede limitar el paso de agua.

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

NOTA – Si el código requiere un preventor de flujo revertido de agua, debe instalarse una válvula reguladora entre el preventor de flujo revertido de agua y el distribuidor. Si se instala la válvula reguladora lo más cerca posible del distribuidor se obtienen mejores resultados.

1. Conecte la conexión abocinada del tramo de corto de tubo del colador/control de flujo (incluido) a la entrada de agua de la parte inferior de la cafetera.
2. Lave la tubería de agua y sujétela bien a la conexión abocinada del conjunto de colador/flujo de agua.
3. Abra el agua de suministro.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomineda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

PREPARACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN - La cafetera estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

NOTA: Modelos ECA solamente - Esta cafetera está equipada con un sensor de temperatura que indica cuándo se debe preparar el café y, cuando se selecciona, bloquea el comienzo de un ciclo de preparación de café hasta que el agua se haya calentado a la temperatura óptima para su preparación.

1. Quite el panel delantero de debajo de la cabeza de rociado.
   Modelos con conjuntos de control electrónicos:
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición “OFF” (apagado).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente hacia la izquierda la perilla del termostato de control a la posición “OFF” (apagado).
2. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El agua empezará a pasar al tanque.
3. Cuando deje de pasar agua al tanque, quite el panel delantero y siga adelante según las instrucciones:
   Modelos con conjuntos de control electrónicos:
   Ponga el interruptor del calentador del tanque ubicado en la parte superior del conjunto de control en la posición “ON” (encendido).
   Modelos con termostatos electromecánicos:
   Gire completamente a la derecha la perilla del termostato de control a la posición “ON” (encendido) y vuelva a colocar el panel delantero.
4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada.
5. Ponga una jarra vacía debajo de una de las estaciones de preparación de café y el interruptor de encendido y apagado en la posición superior “ON” (encendido).
6. **Modelos de temporizador triple solamente**; ponga el interruptor selector de dicha estación de preparación de café en la posición de 5,7 litros (1 1/2 galones).
7. (A) Inicie un ciclo de preparación de café; una vez que el agua haya dejado de pasar por el embudo, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior ("OFF") y compruebe el volumen de agua en la servidor. Debe ser de 192 onzas (5,7 litros) para 1-1/2 galones. Si no es así, ajuste el temporizador según sea necesario. Consulte *Ajuste de los volúmenes de preparación de café.*

NOTA: Cada ajuste de lotes debe efectuarse individualmente, si son correctos. Los volúmenes son los siguientes:

1 galón - 128 onzas (3,8 litros)

0,5 galones - 64 onzas (1,9 litros)

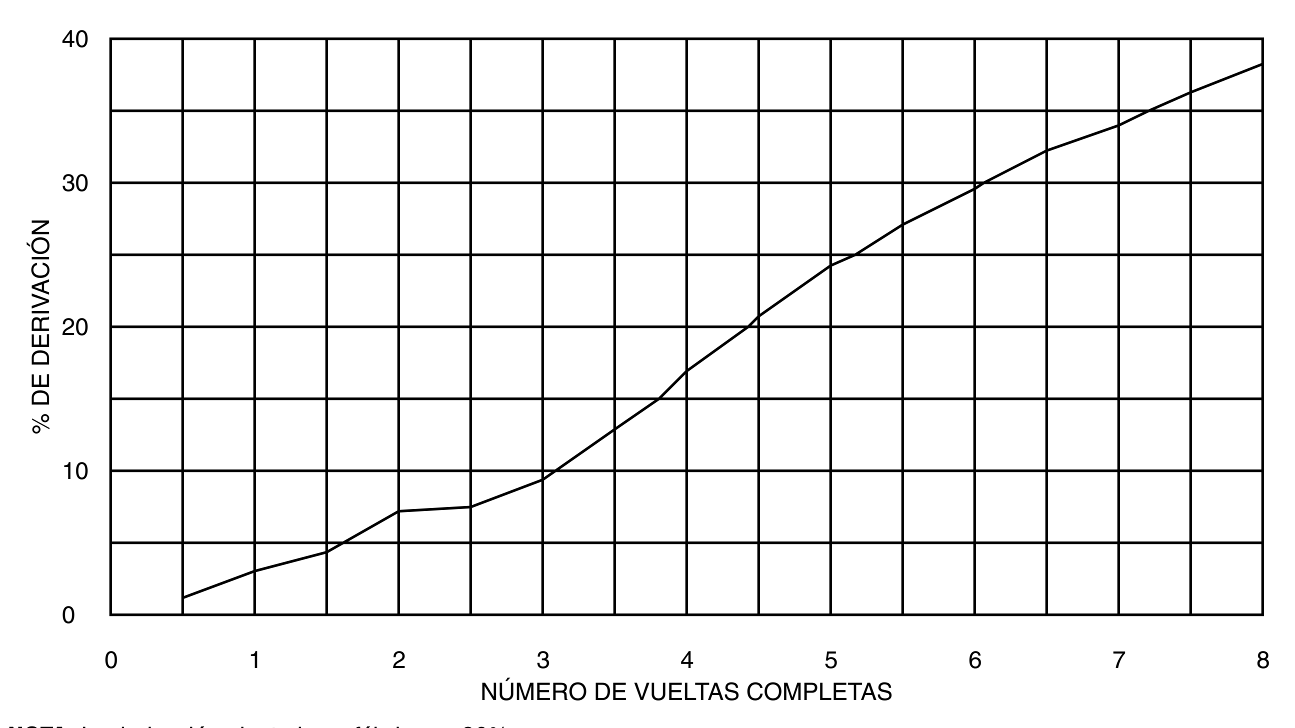
(B) Si es necesario, adjuste la válvula de aguja para derivar en volumen de agua deseado alrededor del filtro de café en el embudo.

NOTA: Gire la vávula de aguja hacia la izquierda para aumentar la cantidad de agua derivada y hacia la derecha para disminuirla. Los ajustes de la válvula de aguja requieren un ajuste del tempoizador para el volumen.

NOTA: Para aumentar la derivación de agua, gire la válvula de aguja hacia la izquierda, y para disminuirla gírela hacia la derecha. Un ajuste de la válvula de aguja requerirá un ajuste del temporizador para el volumen. Para determinar cuántas vueltas deben darse para lograr el volumen deseado, use el cuadro de abajo.

CUADRO DE REFERENCIA

PORCENTAJE DE DERIVACIÓN MECÁNICA CON VÁLVULA DE AGUJA AJUSTABLE EN FUNCIÓN DEL NÚMERO DE VUELTAS A PARTIR DE LA POSICIÓN EXTREMA DERECHA
PERCOLADORES SIMPLES Y DUALES



NOTA: La derivación ajustada en fábrica es 20%

8. Repita el paso 7 hasta lograr el volumen de agua apropiado.
9. Repita los pasos 5 a 8 para la estación de preparación de café restante.
10. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

AJUSTE DE LOS VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ

PRECAUCIÓN - Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera antes de quitar cualquier panel para el reemplazo o ajuste de un componente.

NOTA: Antes de ajustar o modificar los volúmenes de las tandas, compruebe que la cafetera esté conectada al suministro de agua, el tanque esté bien lleno, y haya colocados un embudo y una jarra.

1. **Modificación de los volúmenes de las tandas**. Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición “SET” (fijar) del tablero de circuitos.
   Para aumentar el volumen de una tanda. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor (de no soltar el interruptor en un plazo máximo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el ajuste de volumen anterior permanezca en memoria) y púlselo otra vez una o más veces. Cada vez que se pulse el interruptor, se añaden dos segundos al período de preparación del café. Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.
   Para disminuir el volumen de una tanda. Pulse y suelte una vez el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) por cada intervalo de dos segundos que se desee restar del período total de preparación del café; inmediatamente después pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.

INITIAL SET-UP (cont.)

2. **Fijación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/ LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición "SET" (fijar) del tablero de circuitos. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics diferenciados, y después suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Observe el nivel del líquido que se distribuye. Cuando se alcance el nivel deseado, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior "OFF" (apagado). La cafetera recuerda este volumen y seguirá preparando tandas de café de este volumen hasta que se repita el procedimiento de ajuste del volumen.

NOTA: Al preparar el café, los volúmentes de las tandas disminuyen debido a la absorción de los posos de café.

3. **Fijación de la función de desactivación de la programación.** Si se hace necesario impedir que alguien cambie los tiempos de preparación del café una vez programados, puede fijar el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) en la posición "LOCK" (bloquear). Esto impedirá llevar a cabo cualquier programación hasta que el interruptor se coloque nuevamente en la posición "SET" (fijar).

CONTROLES DE OPERACIÓN

INTERRUPTOR SELECTOR DE PERCOLACIÓN (modelos de temporizador triple solamente)

Al poner el conmutador en la posición de 1/2 galón (1,9 l), 1 galón (3,8 l), 1-1/2 galones (5,7 l) o 1-3/4 galones (6,6 l) se selecciona la cantidad de café que se va a percolar en los ciclos subsiguientes. El cambio de posición de este conmutador después de que se haya iniciado un ciclo de percolación de café no cambia la tanda de percolación en curso.

INTERRUPTOR SELECTOR DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

Al poner el interruptor en la posición de 1,9 litros (1/2 galón), 3,8 litros (1 galón) o 5,7 litros (1 1/2 galones) se escoge la cantidad de café que se va a preparar en los ciclos subsiguientes. El cambio de posición de este interruptor después de que se haya iniciado un ciclo de preparación de café no cambia la tanda de preparación de café en marcha.

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Al poner el interruptor en la posición inferior apagada se corta la corriente que llega al calentador de la estación de preparación de café y se deja de prepararlo. La parada de un ciclo de preparación de café después de que haya empezado no detendrá el paso de agua procedente del embudo. Al colocar el interruptor en la posición encendida superior se suministra corriente al calentador de la estación de preparación de café y activa el circuito de preparación de café.

INTERRUPTOR DE PUESTA EN MARCHA

Al pulsar y soltar momentáneamente este interruptor se da comienzo a un ciclo de preparación de café cuando el interruptor de encendido/apagado esté en la posición superior encendida.

NOTA – El indicador de encendido/apagado debe estar en la posición superior encendida para iniciar y completar un ciclo de preparación de café.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Escoja el volumen de la tanda deseada.
2. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
3. Eche el café fresco recién molido en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6 Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior encendida. Pulse momentáneamente el interruptor de comienzo.
7. Cuando termine de preparar el café, simplemente deseche los posos y el filtro.

LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpie la cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos.

NOTA – En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en la cafetera y lleva menos de un minuto.